

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
PREÂMBULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 94/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 22268/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 24/10/2025 às 08h00min até 12/11/2025 às 11h00min.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 13/11/2025 às 11h00min.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos, exclusivamente, pela plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com>.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 2.352 de 19 de agosto de 2025, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, com modo de disputa “ABERTO”, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações, em atendimento à Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

- ANEXO I** - Termo de Referência;
- ANEXO II** - Estudo Técnico Preliminar - ETP;
- ANEXO III** - Quantitativo e valor estimado;
- ANEXO IV** - Modelo de declaração conjunta;
- ANEXO V** - Modelo de proposta;
- ANEXO VI** - Minuta de Ata de Registro de Preço;
- ANEXO VII** - Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da lei complementar nº. 123/06 e art. 4º da lei 14.133/21.
- ANEXO VIII** - Termo de Ciência e Notificação;

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto o registro de preços para aquisição de cesta básica, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, em atendimento à Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1. A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da ATA, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

3.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para a Pregoeira e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

3.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

3.3. O licitante deverá fazer o seu credenciamento junto a Plataforma Eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, em qualquer agência, podendo obter informações pela Internet, acessando o endereço: <https://bllcompras.com>, sistema de licitações.

3.4. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema, durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos neste Edital.

3.5. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de apoio, darão sequência ao processo de Pregão.

3.6. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

3.7. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://bllcompras.com>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Publicas – PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, e pelo telefone (11) 4164-5500 ramal 5442.

3.8. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º (terceiro) dia útil anterior a data de abertura das propostas por meio eletrônico.

3.9. O sistema eletrônico e o (a) Pregoeiro(a) aplicará o tratamento diferenciado para Micro Emprsas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), quando assim enquadrada a fim de gozar dos benefícios contemplados na Lei Complementar nº 123/2006, no tocante ao direito de preferência e critério de desempate.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação e autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

4.2. DOS CONSÓRCIOS

4.2.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consorcio:

4.2.2. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

b) Não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

c) Somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS,

Pregão Eletrônico nº 94/2025 - Processo Administrativo nº. 22268/2025

CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

4.2.3. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2.4. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

4.2.5. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

4.2.6. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

4.2.7. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

4.2.8. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante o PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

4.2.9. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

4.3. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

4.3.1. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.2. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;

4.3.3. Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

4.3.4. Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.3.5. A vedação de que trata este subitem estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.3.6. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.3.7. Que sejam empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.3.4 e 4.3.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.3.9. O disposto nos itens 4.3.4 e 4.3.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

4.3.10. Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.3.11. O impedimento de que trata este subitem será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.3.12. Que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação.

4.3.13. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

4.3.14. Que sejam pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação

trabalhista;

4.3.15. Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

4.3.16. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução da Ata de Registro de Preços o agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme, § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

4.3.17. Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no País;

4.3.18. Que sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

4.3.19. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.3.20. Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a Administração Pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

4.3.21. Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

4.3.22. Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

4.3.23. A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

4.3.24. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

4.3.25. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.3.26. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta;

4.3.27. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e IV, do art. 156, Lei n. 14.133/2021;

4.3.28. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

4.3.29. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

4.3.30. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.3.31. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e legislação aplicável.

4.3.32. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

5. DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

5.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas seguintes condições:

5.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

5.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

5.1.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.1.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

5.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.1.7. Declarações conjuntas (ANEXO IV).

a) Declaração de está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório; (ANEXO IV).

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (ANEXO IV).

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021; (ANEXO IV).

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021; (ANEXO IV).

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis; (ANEXO IV).

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital; (ANEXO IV).

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis. (ANEXO IV).

5.1.8. Para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada declaração de enquadramento como microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e Art. 4º da Lei nº 14.133/2021; (ANEXO VII).

5.2. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

5.2.1 Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimentos similares, pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, sem exigência de quantitativo mínimo.

5.3 A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consiste em:

5.3.1 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

5.3.2 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

5.3.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado devendo compreender os débitos inscritos na Dívida Ativa, sede da licitante.

5.3.4 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

5.3.5 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

5.3.6 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

a) Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou

documento equivalente.

b) As certidões extraídas da Internet, deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

5.3.7 A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

5.4. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

5.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

5.4.2. Prova de Capital Social ou Patrimonio Liquido igual ou superior a 10 % do valor total estimado da licitação.

6. DOS PROCEDIMENTOS

6.1. O licitante deverá lançar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do material ofertado, **com indicação da marca de cada item da cesta básica**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

6.1.1. O(s) arquivo(s) da proposta e a documentação deverá(ão) ser enviado(s), exclusivamente, por meio do sistema eletrônico no endereço <https://blcompras.com/> no(s) campo(s) indicado(s) sem exigência de formato ou tamanho de arquivo.

6.1.2. Os documentos serão anexados e analisados após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

6.1.3. A Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexequíveis.

6.1.4. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

6.1.5. O julgamento das propostas será feito pelo valor total do lote.

6.1.6. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

6.1.7. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o lote na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

6.1.8. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

a) A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

b) O valor mínimo entre os lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance deverá ser de R\$ 0,01.

c) Quando não forem registrados pelo menos um lance durante esse período de prorrogação, a disputa do lote será encerrada sem nova prorrogação.

6.1.9. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexecutável poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

6.1.10. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

6.1.11. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, exclusivamente pela plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com> em até 3 (três) dias úteis, conforme, item 16 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

6.1.12. Após o julgamento dos eventuais recursos, o resultado será divulgado pelo Pregoeiro na plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras>, comunicando o vencedor da disputa.

6.1.13. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

7. DA ABERTURA

7.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

7.1.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

7.1.2. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

7.1.3. Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

7.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

7.1.5. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

7.1.6. O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

7.1.7. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

7.1.8. Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro (a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

7.1.9. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

7.1.10. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO, por lote, observados os valores estimados previstos no lote do ANEXO III deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

8.2. Serão desclassificadas as propostas:

8.2.2. Que não atendam às exigências formais, materiais previstas neste edital e não apresentarem marca de todos os itens, sob pena de desclassificação;

8.2.3. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021); e,

8.2.4. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no lote do ANEXO III - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

8.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

9.1. A licitante deve encaminhar proposta comercial, catálogo e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos exclusivamente pela plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com>, **no prazo máximo de 2 (duas) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

9.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 14, com base na Lei vigente.

9.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de até 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 16 deste Edital.

9.4. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no ANEXO V do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

10. DOS LAUDOS E AMOSTRAS

10.1. A empresa classificada em primeiro lugar na etapa de lances, deverá apresentar, **no prazo de até 03 (três) dias úteis**, após superada a fase de habilitação, uma amostra de cada produto e os documentos listados abaixo, para análise da secretaria requisitante, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

10.2. As amostras e documentações complementares deverão ser entregues no Departamento de Licitações e Compras, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 11 - Vila Caldas, CEP: 06310-030 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 17h00min, aos cuidados da Pregoeira, Sra. Leydiane Ferreira dos Santos.

10.3. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos referentes à qualificação técnica do produto:

10.3.2. Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade;

10.3.3. Via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (primária e secundária), condições de armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (nome, profissão, nº do registro no conselho, assinatura e carimbo).

10.3.4. Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da empresa vencedora e dos fabricantes dos produtos;

10.3.5. Deverão ser entregues os Laudos Bromatológicos (originais ou cópia autenticada) do mesmo lote do produto contendo os seguintes dados: características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de Análises de alimentos de origem animal ou Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Laboratórios credenciado pelo

Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro de controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, Laboratórios credenciados à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, e assinados por responsável técnico habilitado com registro no Conselho de classe.

11. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

11.1. O objeto deverá ser entregue em até 10 (dez) dias corridos, contados da data recebimento da Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central, sito à Rua Pedro de Oliveira, nº 106 - Vila Sul Americana, CEP: 06397-085 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 16h30min, ou nos locais previamente informado pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades

11.2. A prefeitura poderá modificar o local a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

11.2.1. Ocorrendo o descrito no item 10.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada no pedido de compra.

12.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

12.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

12.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

13. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

13.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados nas dotações orçamentárias **GAPE nº:** 16, 23, 30, 32, 36, 40, 44, 48, 52, 57, 61, 65, 982 e 983. **SASC**

nº: 530, 534, 535, 536, 560, 561, 577, 578, 579, 598, 599, 600, 619, 620, 621, 640, 641, 642, 661, 662, 663, 682, 683, 684, 698, 699, 713, 714, 727, 728 E 737. - (elemento 30 – material de consumo). **SAG nº:** 142, 145, 147, 150 e 151. (elemento 39 – serviços de terceiros – pessoa jurídica).

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

14.1.1. Responsabilizar-se pelo transporte dos equipamentos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do ANEXO I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

14.1.2. O equipamento será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias para verificação da conformidade do equipamento com a qualidade, quantidade, especificação, marca ofertada e preço.

14.1.3. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da administração poderá solicitar a substituição do equipamento em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para uso a que se destinam.

14.1.4. A substituição do equipamento deverá ocorrer no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 14 e subitens deste edital.

14.1.5. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

14.1.6. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

- 15.2.** Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;
- 15.3.** Der causa à inexecução parcial do Instrumento da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 15.4.** Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;
- 15.5.** Ensejar o retardamento da entrega do objeto sem motivo justificado;
- 15.6.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata de Registro de Preços.
- 15.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 15.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 15.9.** Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 15.10.** Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 15.11.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 14.2, 14.3, 14.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- 15.12.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 15.13.** O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a não entrega do objeto ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na Ata de Registro de Preços sujeitará a Contratada a multa no valor de 10% (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.
- 15.14.** Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento Ata de Registro de Preços ou de ato jurídico análogo, bem como as

faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

15.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

15.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

15.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena entrega do objeto da Ata de Registro de Preços.

15.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

15.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

15.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

16. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

16.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação, devendo as razões serem remetidas exclusivamente pela plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com>.

16.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

16.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

16.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

17. DO RECURSO

17.1. Manifestada a intenção de recurso logo após a declaração de vencedor, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará na decadência do direito ao recurso e adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

17.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

17.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras pela plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com>.

17.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

18.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento da mercadoria a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

18.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71, inciso II da Lei nº 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

18.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 23 de outubro de 2025.

Leydiane Ferreira dos Santos
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de cesta básica.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O serviço solicitado tem por objetivo atender à demanda tanto dos funcionários afastados quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº 3.263, de 17 de fevereiro de 2021.

Além disso, as cestas básicas também serão destinadas aos munícipes atendidos nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) em situação de vulnerabilidade social. O Município de Carapicuíba, com população estimada em 386.984 habitantes (IBGE 2023), conta com 71.442 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (dezembro/2023) e dispõe dos seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS e 01 Centro POP.

Dessa forma, torna-se essencial a aquisição das cestas básicas para distribuição pelos equipamentos desta Secretaria, garantindo à população o acesso à alimentação básica e o atendimento às demandas assistenciais previstas em lei.

3. ESPECIFICAÇÕES

LOTE 1			
Item	Quant.	Und.	Descrição
1	1.800	Und.	Cesta básica - composição: 2 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 2 pacote de arroz agulhinha longo fino tipo 1 de 5 kg; 1 unidade de biscoito recheado de 130 gramas; 1 pacote de café torrado de 500 gramas; 1 unidade de creme dental fluoretado de 90 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples concentrado de 140 gramas; 3 pacotes de feijão tipo 1 classe carioca de 1 kg; 1 pacote de leite em pó de 400 gramas; 2 pacotes de macarrão com ovos de 500 gramas; 3 frascos de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 pacote de papel higiênico com 4 rolos de 30 metros de comprimento e 10 cm de largura; 2 latas de peixe em conserva tipo sardinha de 125 gramas; 1 unidade de sabonete de 90 gramas; 1 pacote de sal refinado iodado de 1 kg.

LOTE 2			
1	12.000	Und.	Cesta básica - composição: 1 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 1 pacote de arroz longo fino, agulhinha tipo 1 de 5 kg; 1 pacote de biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango, classificação doce, recheio, 130 gr; 1 pacote de café tipo torrado de 500 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples de 140 gramas; 2 pacotes de feijão carioca tipo 1 de 1 kg cada; 1 pacote de macarrão penne de 500 gramas; 1 frasco de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 unidade de sal refinado iodado tipo refinado 1 kg; 1 pacote de leite em pó integral instantâneo de 400 gramas

3.1. Descrição

LOTE 1			
Item	Quant.	Und.	Descrição
1	10	Kg	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,7g, fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,9mg a 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
2	3	Kg	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de Conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas Og a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.

3	3	Fr	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
4	2	Kg	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
5	1	Kg	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH
6	2	Pct	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou a-greguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do pro-duto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Emba-lagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: minimo de 12 meses.
7	1	Und	Sabonete: aspecto físico sólido, peso 90g, aplicação pele normal.
8	1	Und	Creme dental: fluoretado 90g.
9	1	Pct	Papel higiênico: pacote com 04 rolos, material fibras celulósicas, comprimento 30m, largura 10cm. Tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.
10	1	Pct	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
11	1	Lt	Peixe em conserva: tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses, lata de 125g.

12	1	Pct	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e título sif.
13	1	Und	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio 130g.
14	1	Und	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.

Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

LOTE 2			
Item	Quant.	Und.	Descrição
1	1	Kg	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
2	1	Kg	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,7g, fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,9mg a 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor:

			inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
3	1	Und	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio 130g.
4	1	Pct	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
5	1	Und	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.
6	2	Kg	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de Conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
7	1	Pct	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou a-greguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do pro-duto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Emba-lagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações

			sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses.
8	1	Fr	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
9	1	Kg	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH
10	1	Pct	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.

Será aceito um intervalo de até 5% de variação para mais ou para menos nas descrições acima mencionadas.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. O objeto deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados da data recebimento da Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central, sito à Rua Pedro de Oliveira, nº 106 - Vila Sul Americana, CEP: 06397-085 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 16h30min, ou nos locais previamente informado pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4.2. Embalado em caixa de papelão de tamanho adequado para acondicionar os itens, devidamente vedada, sem sinais de violação ou amassamento, garantindo que os produtos estejam em perfeitas condições.

4.3. Substituição do objeto que não atenda a especificação no prazo de 24 horas a contar da comunicação feita pela Secretaria requisitante, sendo a substituição a expensa do fornecedor.

5. TRANSPORTE

5.1. Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

5.2. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS nº 6 de 10 de março de 1999 e CVS nº15 de 07 de novembro de 1991, possuir Registro Nacional de Transportes Rodoviários de Cargas – RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT, de acordo com a Lei 1144207 de 05 de janeiro de 2007.

5.3. Os entregadores deverão usar uniforme com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível e Equipamento de Proteção Individual – EPI que ofereça proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com a Portaria nº5 de 15 de outubro de 2001, do Ministério de Trabalho e Emprego – MTE.

6. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

DESCRIÇÃO DOS OBJETOS

1- Açúcar refinado

É a sacarose obtida de Saccharum Officinarum, ou de Beta Alba, L, por processos industriais adequados. Devendo conter em sua informação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20 kcal, Carboidratos 5g. Embalagem de 1kg, com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, especialmente com a NTA 52 do Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 ANVISA/MS; RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 ANVISA/MS, RDC nº 12 de 02/01/01 -ANVISA/MS, Resoluções nº 383 e 387 de 05/08/99 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto: própria do tipo de açúcar, pó branco fino e homogêneo, de fácil escoamento não devendo estar empedrado ou melado.

Cor: branca, própria.

Odor: próprio.

Sabor: doce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente, incluindo:

Sacarose..... mínimo de 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420 nm)..... máximo de 80

Umidade.....máximo de 0,3% p/p

Ferro.....máximo de 0,01% p/p.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de polietileno leitoso, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1,0 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

2- Arroz polido agulhinha, tipo 1, longo fino

Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; longo e fino, (mínimo de 90% do peso de grãos inteiros). Deve ser da safra corrente e isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0g, cálcio 16mg, potássio 48,72mg, fósforo 48mg, magnésio 17mg, manganês 0,5mg, zinco 0,55mg, niacina 0,91mg, ácido pantotênico 0,39mg e piridoxina 0,08mg. A embalagem deverá conter além das informações nutricionais, a identificação do produto, marca do fabricante impressa de acordo com a Legislação Vigente. Procedência nacional.

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados,

0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), laudo completo de classificação vegetal emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 5 kg (cinco quilogramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

3- Feijão carioca, tipo 1

Feijão carioca, tipo 1, classe cores, grupo 1, pacote com 1kg. Deverá conter informação nutricional na porção de 60g: valor energético 210kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 13g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. NÃO CONTÉM GLUTEN. Constituído, no mínimo, por 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, são e secos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L., que foram submetidos ao beneficiamento, resultando, portanto em produto extra limpo. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações e acordo com a Legislação Vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 56 de 24/11/2009 M.A.; Instrução Normativa No 12 de 28/03/2008 M.A.; Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Portaria 80/92 M.A., Portaria 01/89 M.A., Portaria 10/96 M.A., Resolução 12/78, Lei 6305/75, Decreto 82.110/78, Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A. e Portaria 157/91 M.A.; Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser de safra corrente e processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. O produto deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo 1, tipo 1, conforme a Instrução Normativa No 12 de 28/03/2008 M.A.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos inteiros

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo, 14% em peso (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS).

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

Aflatoxinas: máximo 30 ppb de B1 + G1 (Resolução nº 34/76, publicada em 19/01/77, Seção I, Parte I, da CNNPA/ MS).

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa No 12 de 28/03/2008 M.A. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (meses de julho e de janeiro), laudo completo de classificação vegetal emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Cada embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente e com capacidade para 1kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4- Leite em pó integral e instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, adicionado de lecitina de soja, deverá conter informações nutricionais para porção de 26g: valor energético 130kcal; carboidratos 10g; proteínas 7g; gorduras totais 7g; gorduras saturadas 4g; gordura trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 250mg; ferro 4,2mg; sódio 99mg; vitamina A 189mcg; vitamina C 14mg; vitamina D 1,5mcg; vitamina E 3,0mg; vitamina B1 0,36mg; vitamina B2 0,39mg; vitamina B6 0,39mg; vitamina B12 0,72mg; vitamina H 9mcg; vitamina K 20mcg; vitamina PP 4,8mg; vitamina B9 120mcg; pantotenato de cálcio 1,5mg; cobre 270mcg; iodo 39mcg; zinco 2,1mg; manganês 0,69mg; magnésio 81mg; flúor 1,2mg; selênio 11mcg; fósforo 323mg; potássio 294,20mg. **INGREDIENTES:** Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, flúor, selênio, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, H, K, PP, B9, pantetonato de cálcio e lecitina de soja. **DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (S.I.F.)** Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC no 259, de 20.09.02 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpo, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Condições Higiênico Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;

Cor: branco amarelado;

Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria N° 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade de 200g (duzentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

5-Macarrão Penne

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sémola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucun), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente: Resolução RDC N° 263 de 22/09/2005; Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 da SVS/MS; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, longa, tipo espaguete, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto após cocção: massa cozida, solta.
- Cor após cocção: amarelo-creme claro, própria.
- Odor após cocção: próprios de massa cozida.

-Sabor após cocção: próprios de massa cozida.

Consistência após cocção: macla.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade.....máximo de 15% (crítico);
- cocção em água por 15 minutos.....positiva (crítico)
- proteínas.....aproximadamente 12%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

- corantes artificiais..... ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6- Óleo refinado de soja, tipo 1

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,9g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,1g, Omega 3 0,7g, Omega 6 6,4g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg e sódio 0g, vitamina E 0,8mg. (Frasco 900ml). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; Resolução -

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

O óleo refinado de soja deverá ser obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente de grãos de soja (*Glycine max* L. Merrill) não transgênicos em bom estado sanitário, isento de misturas de outros óleos, de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g)..... menor que 0,2
- Índice de peróxidomáximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo..... máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 - 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil..... menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7- Sal refinado iodado

Sal refinado extra iodado, cloreto de sódio, iodato de potássio e anti umectante INS-535. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 1g: sódio 390mg e iodo 25ug. Pacote de 1kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo Decreto 75.697, de 06/05/75, Resolução RDC N°130 de 26/05/03; Resolução RDC N°28 de 28/03/00; Portaria nº 218 de 24/03/1999; Lei N° 6.150 de 03/12/74; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de anti umectante e sais de iodo, conforme legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo, não devendo estar pegajoso ou empedrado.

Cor: branca

Odor: inodoro

Sabor: característico (salgado)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

- Umidade.....máximo de 0,2% (crítico)

Cloreto em NaCl (base seca).....mínimo de 99,12% (crítico)

Minerais insolúveis em água.....máximo 0,1% (crítico)

Dosagem de Iodo.....40 a 60mg de Iodo metalóide / kg (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Sujidades..... ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1 Kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

8- Extrato de tomate simples

Produto em embalagem sachê de 140g, composto de tomate e sal. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético de 6kcal, carboidratos 1,19g, proteínas 0,5g, fibra alimentar Og e sódio 228mg. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e demais informações de acordo com a Legislação Vigente, especialmente o Decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, a Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003 ANVISA/MS, RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS, Portaria nº 371, de 04/09/97-MA, RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO:

Deverá ser produzido com vegetais sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não poderá conter amido e deve ser isento de pele e sementes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa mole;

Cor: própria; vermelha;

Odor: próprio;

Sabor: próprio;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverá atender a legislação vigente.

pH inferior a 4,5.

- açúcar: máximo de 1% (p/p)
- Cloreto de Sódio (NaCl): máximo de 5% (p/p)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

- ausência de corantes;
- ausência de conservadores de qualquer espécie.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de sacos plásticos atóxicos tipo "sachê", resistente, com fechamento inviolável, hermeticamente fechada de 140 g.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

9- Café, tipo torrado e moído

Produto tipo torrado, apresentação moído, embalagem contendo 250g, extraforte ou tradicional. A embalagem primária do produto deverá ser almofada ou a vácuo de primeira qualidade com informações impressas de acordo com a Legislação Vigente, como Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS, Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, Resolução SAA 30 de 22/06/2007, Resolução SAA - 31 de 22/06/2007, Resolução SAA 19 de 05/04/2010 e Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O café torrado e moído dever estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: pó homogêneo
- Cor: sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro
- Odor: próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação, pois à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido alterações químicas sofridas pelo grão.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo: em 100g máximo de 5%

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: em 100g máximo de 1%

Extrato aquoso: mínimo de 20%

Cafeína: mínimo de 0,7%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g. Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS e Resolução SAA-19.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso nas embalagens primárias de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, almofada ou a vácuo, com capacidade de 250g (duzentos e cinquenta gramas).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

10- Biscoito recheado

O produto deverá ser feito com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite integral em pó, morango desidratado, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido cítrico e corante carmim. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 30g: valor energético 145 kcal, carboidratos 21g, proteínas 1,89, gorduras totais 6,0g, gorduras saturadas 2,4g, fibra alimentar 0,6g e sódio 65mg. Embalagem de no mínimo 115g com informações Impressas de acordo com a Legislação Vigente, em especial com a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS, Resolução nº 273 de 22/09/2005 - ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS e a Resolução n 344, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 2002.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com farinhas, amidos e ou féculas, obtido de processo fermentado ou não, e outras substâncias alimentícias como açúcar, água, sal, manteiga ou gordura, podem apresentar recheio, cobertura, formato e texturas diferentes. A farinha de trigo é composto em maior quantidade presente na formulação de biscoitos e é utilizada como veículo para a fortificação desse alimento com ferro. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, com ingredientes de primeira qualidade elaborado de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Cor: Própria

Sabor do produto para consumo: agradável, não rançoso, próprio ao produto

Odor: Próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade: máximo de 6,4%

Acidez: máximo de 7,4mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá seguir a Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, atóxico, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade aproximada de 115g (cento e quinze gramas). Obedecendo a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

ANEXO II
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

1. Informações Básicas

Requisição: 202/SAG/2025.

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas para serem entregues mensalmente para os funcionários afastados, bolsistas 20 horas e participantes do Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial da Prefeitura Municipal de Carapicuíba em atendimento ao disposto na Lei Municipal nº 3.696, de 17 de fevereiro de 2021.

3. Previsão no PCA (Plano de Contratações Anual)

O município de Carapicuíba não possui Plano de Contratações Anual regulamentado e publicado porém, aquisições desta natureza estão previstas no PPA e LOA.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Fornecimento de cestas básicas mensalmente, contendo os 14 itens prescritos pela Lei nº 2.735, de 28 de junho de 2007.

Item	Descrição
1	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,7g, fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,9mg a 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
2	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de Conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas Og a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.

3	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
4	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
5	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH
6	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou a-greguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do pro-duto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Emba-lagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: minimo de 12 meses.
7	Sabonete: aspecto físico sólido, peso 90g, aplicação pele normal.
8	Creme dental: fluoretado 90g.
9	Papel higiênico: pacote com 04 rolos, material fibras celulósicas, comprimento 30m, largura 10cm. Tipo picotado, quantidade folhas simples, cor branca.
10	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
11	Peixe em conserva: tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível, prazo validade 15 meses, lata de 125g.
12	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes minimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de minimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da

	amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.
13	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio 130g.
14	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.

5. Levantamento de Mercado e Estimativa de Valor

O levantamento de mercado e estimativa de valor será realizado por meio do Departamento de Licitações e Compras da Secretaria da Fazenda.

6. Estimativa do valor da contratação

A Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos, aduz, no inciso XIII de seu art. 6º, que para fins desta lei, consideram-se “bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”. Os produtos constantes deste processo possuem características que os qualificam como comuns, por poderem ser definidos conforme especificações usuais de mercado. Além disso, são comercializados usualmente no mercado por uma grande gama de fornecedores, entre distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado, sendo plenamente possível ampla disputa na busca pelo menor preço.

7. Estimativa das quantidades da contratação

As unidades e especificações de itens presentes na tabela constante no item IV – Descrição dos Requisitos da Contratação, é justificada com base na Lei nº 2735, de 28 de junho de 2007, que regulamenta a distribuição de Cestas Básicas para atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº 3.696, de 17 de fevereiro de 2021.

As quantidades previstas a serem adquiridas tiveram como base a média de consumo em 12 (doze) meses, levando em consideração o volume que ocorre a cada ano:

2023/2024	2025	UNID.	DESCRIÇÃO
1800	1800	UND	CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS

8. Descrição da solução como um todo

O serviço solicitado tem por objetivo atender a demanda tanto dos funcionários afastados, quanto dos funcionários pertencentes ao Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego de Caráter Assistencial do Município de Carapicuíba, conforme a Lei nº 3.696, de 17 de fevereiro de 2021, está elencada na Relação Base 04/2023, para atender por um período de 12 (doze) meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da solução (se aplicável)

A solução poderá ou não ser parcelada em acordo com a necessidade da administração, conforme apuração feita por meio do processo de licitação.

10. Contratações correlatas e/ ou interdependentes

Não há contratações correlatadas e/ ou interdependentes necessárias para o objeto proposto.

11. Resultados pretendidos

A contratação tem por finalidade o perfeito cumprimento de suas funções institucionais, e prover os meios que possibilitem a execução de suas metas, buscando sempre a melhoria dos serviços prestados por este órgão, para o alcance e sucesso no atendimento e cumprimento da Lei nº2735, de 28 de junho de 2007. O benefício denominado “Cesta Básica”, se destina à suprir parte da alimentação de subsistência do servidor, será inteiramente custeada pelo Município de Carapicuíba.

12. Providências a serem adotadas

Não se aplica.

13. Possíveis impactos ambientais

Os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

14. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Declaramos viável a presente contratação, pelo oferecimento do benefício “Cesta Básica” em conformidade a Lei nº2735 de 28 de junho de 2007.

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – SECRETARIA MUNICIPAL DA MULHER,
ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA**

1. Informações Básicas

Requisição: 96/SMASC/2025.

2. Descrição da necessidade

Considerando o contexto de vulnerabilidade das famílias e indivíduos com direito a benefícios eventuais tem indicado a necessidade de acesso a diversas políticas públicas. As ofertas socioassistenciais devem ser garantidas em sua integralidade – benefícios, serviços e programas – de forma que a capacidade protetiva do Estado seja efetivada de forma a fortalecer a autonomia das famílias, garantindo os encaminhamentos necessários. Desta forma, a prestação dos benefícios eventuais deve ocorrer em consonância com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS). O benefício eventual de cesta básica tem como finalidade, garantir a população em situação de vulnerabilidade, acesso a alimentação básica.

3. Previsão no PCA (Plano de Contratações Anual)

O município de Carapicuíba não possui Plano de Contratações Anual regulamentado e publicado porém, aquisições desta natureza estão previstas no LOA, no item 579 na natureza 339030 da proteção Social Básica, Lei nº 4024/2023, de 09 de novembro de 2023.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O requisito básico para contratação da empresa fornecedora, é que os produtos solicitados estejam de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência.

Item	Descrição
1	Açúcar refinado : pacote 1kg, composto de sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: o açúcar refinado deverá ser classificado como amorfo, de primeira e ser fabricado a partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitose e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses
2	Arroz longo fino, agulhinha: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,7g, fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina e 0,9mg a 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos integros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução

	normativa nº 06, de 16/02/2009 - ma e suas alterações posteriores.
3	Biscoito recheado: em um dos seguintes sabores: baunilha/ chocolate/ morango. Classificação doce, recheio 130g.
4	Café torrado: apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 12 meses, embalagem de 500g.
5	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, embalagem de 140g.
6	Feijão carioca: grupo: i; feijão comum; classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de Conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros. Cor: características. Odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
7	Macarrão penne: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou a-greguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do pro-duto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses.
8	Óleo de soja refinado 900ml: Óleo comestível refinado, submetido a processo tecnológico adequado, produzido a partir dos grãos de soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
9	Sal refinado: iodado tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo soda/ sílico alumínio sódio, acidez 7,50pH
10	Leite em pó integral instantâneo : enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg,

Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 400gr. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado e estimativa de valor será realizado por meio do Departamento de Licitações e Compras da Secretaria da Fazenda.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consistirá na contratação de empresa para eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios para composição de Cestas Básicas, que serão distribuídas às famílias carentes em atendimento e/ ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais.

7. Estimativa do valor da contratação

A estimativa de valor será feita por meio do Departamento de Licitações e Compras da Secretaria Municipal de Fazenda.

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da solução (se aplicável)

A solução poderá ou não ser parcelada em acordo com a necessidade da administração, conforme apuração feita por meio do processo de licitação.

9. Contratações correlatas e/ ou interdependentes

Não há contratações correlatadas e/ ou interdependentes necessárias para o objeto proposto.

10. Resultados pretendidos

Pretende-se contratar os itens descritos com o melhor preço, com qualidade que atenda as especificações, correspondendo às necessidades das unidades requisitantes. Além disso, visa manter a qualidade dos serviços prestados para a população carente.

11. Providências a serem adotadas

Não se aplica.

12. Possíveis impactos ambientais

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental. Quanto a Secretaria, informamos que não há impactos ambientais causados pelo uso do referido item.

ANEXO III

QUANTITATIVO E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE 1					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL.UNIT.	VL.TOTAL
1	Cesta básica - composição: 2 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 2 pacote de arroz agulhinha longo fino tipo 1 de 5 kg; 1 unidade de biscoito recheado de 130 gramas; 1 pacote de café torrado de 500 gramas; 1 unidade de creme dental fluoretado de 90 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples concentrado de 140 gramas; 3 pacotes de feijão tipo 1 classe carioca de 1 kg; 1 pacote de leite em pó de 400 gramas; 2 pacotes de macarrão com ovos de 500 gramas; 3 frascos de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 pacote de papel higiênico com 4 rolos de 30 metros de comprimento e 10 cm de largura; 2 latas de peixe em conserva tipo sardinha de 125 gramas; 1 unidade de sabonete de 90 gramas; 1 pacote de sal refinado iodado de 1 kg.	UND	1.800	R\$ 341,42	R\$ 614.556,00
(Seiscentos e quatorze mil, quinhentos e cinquenta e seis reais).					R\$ 614.556,00

LOTE 2					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL.UNIT.	VL.TOTAL
1	Cesta básica - composição: 1 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 1 pacote de arroz longo fino, agulhinha tipo 1 de 5 kg; 1 pacote de biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morango,	UND	12.000	R\$ 225,83	R\$ 2.709.960,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



classificação doce, recheio, 130 gr; 1 pacote de café tipo torrado de 500 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples de 140 gramas; 2 pacotes de feijão carioca tipo 1 de 1 kg cada; 1 pacote de macarrão penne de 500 gramas; 1 frasco de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 unidade de sal refinado iodado tipo refinado 1 kg; 1 pacote de leite em pó integral instantâneo de 400 gramas				
(Dois milhões, setecentos e nove mil, novecentos e sessenta reais).				R\$ 2.709.960,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO - R\$ 3.324.516,00 - (Três milhões, trezentos e vinte e quatro mil, quinhentos e dezesseis reais.).

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA

À

Prefeitura de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 94/2025

Processo Administrativo nº. 22268/2025

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA

A empresa , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº ,DECLARA,

a) Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021;

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;

- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

....., de de2025.

Representante legal do licitante

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 94/2025

Processo Administrativo nº. 22268/2025

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para registro de preço para **aquisição de cesta básica.**

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL.UNIT.	VL.TOTAL	MARCA DE CADA ITEM
1.1	Cesta básica - composição: 2 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 2 pacote de arroz agulhinha longo fino tipo 1 de 5 kg; 1 unidade de biscoito recheado de 130 gramas; 1 pacote de café torrado de 500 gramas; 1 unidade de creme dental fluoretado de 90 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples concentrado de 140 gramas; 3 pacotes de feijão tipo 1 classe carioca de 1 kg; 1 pacote de leite em pó de 400 gramas; 2 pacotes de macarrão com ovos de 500 gramas; 3 frascos de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 pacote de papel	UND	1.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Pregão Eletrônico nº 94/2025 - Processo Administrativo nº. 22268/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5442

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030, Brasil

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	higiênico com 4 rolos de 30 metros de comprimento e 10 cm de largura; 2 latas de peixe em conserva tipo sardinha de 125 gramas; 1 unidade de sabonete de 90 gramas; 1 pacote de sal refinado iodado de 1 kg.					
VALOR TOTAL DO LOTE 01						R\$ XX,XX
(Valor total por extenso).						

LOTE 2						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL.UNIT.	VL.TOTAL	MARCA DE CADA ITEM
1.2	Cesta básica - composição: 1 pacote de açúcar refinado de 1 kg; 1 pacote de arroz longo fino, agulhinha tipo 1 de 5 kg; 1 pacote de biscoito com recheio em um dos seguintes sabores baunilha/chocolate/morang o, classificação doce, recheio, 130 gr; 1 pacote de café tipo torrado de 500 gramas; 1 unidade de extrato de tomate simples de 140 gramas; 2 pacotes de feijão carioca tipo 1 de 1 kg cada; 1 pacote de macarrão penne de 500 gramas; 1 frasco de óleo de soja refinado de 900 ml; 1 unidade de sal refinado iodado tipo refinado 1 kg; 1 pacote de leite em pó integral instantâneo de 400 gramas	UND	12.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Pregão Eletrônico nº 94/2025 - Processo Administrativo nº. 22268/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5442
Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030, Brasil

VALOR TOTAL DO LOTE 02	R\$ XX,XX
(Valor total por extenso).	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$, (por extenso).

1- Os preços ofertados tem como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, após entrega do material, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope "PROPOSTA".

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº

NOME DA AGÊNCIA Nº

NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2025.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

OBS:

- O modelo de proposta acima deverá ser enviado após a empresa ser declarada arrematante.
- O julgamento das propostas será feito pelo valor total de cada LOTE.

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025

PREGÃO ELETRONICO Nº. 94/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 22268/2025

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Municipal, Sr. **José Roberto da Silva**, portador do RG nº. 15.256.945-5 e CPF nº. 015.146.358-10 e Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania., após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº 14.133/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual registro de preço para **aquisição de cesta básica**, em atendimento à Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania., em conformidade com os lotes do ANEXO III deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para os lotes que constam do ANEXO III foram registrados os preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual registro de preço para **aquisição de cesta básica**, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei

Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da ATA, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à Secretaria de Administração Geral e Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e

Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade da **aquisição de cesta básica**.

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

4.1. O objeto deverá ser entregue em até 10 (dez) dias corridos, contados da data recebimento da Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado Central, sito à Rua Pedro de Oliveira, nº 106 - Vila Sul Americana, CEP: 06397-085 - Carapicuíba/SP, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 16h30min, ou nos locais previamente informado pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades

4.2. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

4.2.1. Ocorrendo o descrito no Item 4.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.6. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos

trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.7. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

a. Provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b. Definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade, cor, medida, especificações e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constadas quaisquer irregularidades no material, à Secretaria requisitante, poderá:

4.9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.10. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de material ou de parte, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.11. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.12. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.13. Os equipamentos deverão estar pronto para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.14. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do

atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a.** Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b.** Não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d.** Por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os

inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a.** Greve geral;
- b.** Calamidade pública;
- c.** Interrupção dos meios de transportes;
- d.** Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e.** Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do código civil brasileiro (lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela detentora da Ata.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro,

8.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

8.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 8.2, 8.3, 8.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

8.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.13. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis

8.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

8.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado

procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro .

8.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

8.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega do material com aplicação até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no Pregão que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 14.133/2021.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as

disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Prefeitura do Município de Carapicuíba, ____ de ____ de ____ 2025.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
José Roberto da Silva – Prefeito

Secretaria de Administração Geral

Secretaria da Mulher, Assistência Social e Cidadania

Testemunhas :

Nome:

RG:

Nome:

RG:

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI
COMPLEMENTAR Nº. 123/06 E ART. 4º DA LEI 14.133/21**

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 94/2025

Processo Administrativo nº. 22268/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CESTA BÁSICA.

A _____ (nome da licitante) _____, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microoempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

(Local) _____, **(data)** _____

(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a)** o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b)** poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c)** além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d)** as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e)** é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a)** O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b)** Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DA ATA:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e

avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.